

Акт №8
по итогам проверки работы школьного буфета

Цель проверки: качество работы школьного буфета (условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации, санитарное состояние, соответствие продукции примерному ассортименту пищевой продукции для дополнительного питания обучающихся).

Срок проверки: 03 февраля 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

1. Продажу буфетной продукции осуществляет ООО «Калужский комбинат школьного питания». Лоток оборудован всем необходимым (холодильная установка, витрины, прилавки, микроволновая печь, в достаточном количестве мебель).

2. На стенде представлены документы:

- реквизиты и контакты торгующей организации, свидетельство о постановке на учет в налоговом органе;
- перечень продукции для буфетов с указанием цен на продукцию от 10.01.2022г.;

3. Весь ассортимент представленной продукции в витрине буфета соответствует примерному перечню изделий из песочного, заварного, слоёного теста. Весь ассортимент, отпускаемой продукции, в индивидуальной порционной упаковке (пакет). Весовые пропорции штучной продукции выдерживаются в пределах рекомендованной нормы.

4. Весь ассортимент, отпускаемой продукции, промышленного производства в индивидуальной порционной упаковке. Ассортимент разнообразен: шоколад, печенье, вода питьевая, соки. Запрещённых продуктов (чипсы, жевательные резинки, квас, сырокопчёные мясные и колбасные изделия, консервы) в буфете не наблюдается.

5. Цены на продукцию соответствуют заявленным в перечне от 10.01.2022г.

6. Режим работы буфета соответствует режиму работы школы - продажа товара осуществляется только на переменах.

7. Продажа продукции осуществляется с учетом соблюдения санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» и СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»:

- сотрудник буфета использует средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски) и перчатки;

- для уменьшения контактов учащихся соблюдается дистанция под присмотром дежурных учителей.

7. Санитарное состояние торгового оборудования, мебели и спецодежды соответствует нормам. У работника буфета имеется санитарная книжка с допуском к работе с продуктами и детьми. Уборка прилегающей территории и торгового оборудования, мебели осуществляется регулярно (после каждой перемены) с применением дезинфицирующих средств.

Выводы и предложения:

Признать удовлетворительной работу школьного буфета по организации питания учащихся.

Председатель комиссии:

Калинишина А.А.

Члены комиссии:

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.